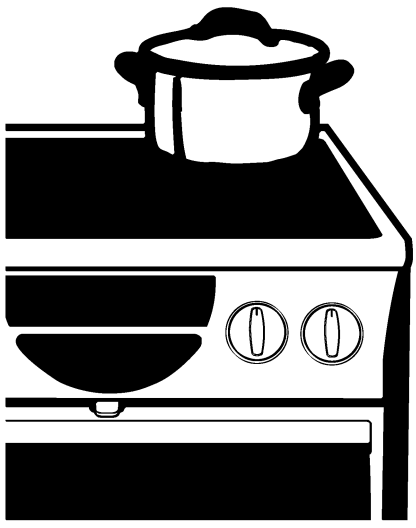
Brugsanvisning DK

KOMFUR



REGINA CONNAISSEUR MAX

QSG 6145, QSG 7145

821 06 91-00

Indhold

Sikkerhed 3
Komfuret 4
Udpakning 4
Tilbehør 4
Sikkerhedsudstyr 5
Tippesikringen 5
Børnesikringsskærm (ekstra tilbehør) 5
Lågelåsen 6
Før første anvendelse 6
Rengøring af komfuret 6
Rengør tilbehøret 6
Rengøring af silver håndtag 6
Stil uret 7
Brænd ovnene rene 7
Betjeningspanel 9
Glaskeramikpladen 9
Sådan benyttes komfuret 9
Rengøring af den glaskeramiske plade 14
Sikkerhedsfunktioner 15
Ovnene 16
Ovnenes funktioner 16
Urets taster 18
Praktisk anvendelse 22
Rengøring og vedligeholdelse 25
Udtræksskinner 28
Montering/afmontering af skinnerne 28
Anvendelse af riste og bageplader 29
Rengøring af udtræksskinner 29
Sikkerhedsfunktioner 30
Installation 31
Ændring af sokkelhøjde og -dybde 31
Niveaujustering 32
Elektrisk tilslutning 32
Fejl og mangler / Afhjæplningsret 33
Service 34
Tekniske oplysninger 35
Tabeller 36
Bagning 36
Placering i ovn 36
Madlavning og grillning 37
Udtræksskinner 38
Bagning 38
Grill & Madlavning 39
Praktiske råd og tips 40
Problem og afhjælpning 41
Skrotning 42

Sikkerhed

Komfurer har gennemgået en stor udvikling i de seneste år, derfor er det ikke sikkert, at Deres nye komfur kan anvendes på samme måde som Deres gamle. Det er derfor vigtigt at gennemlæse brugsanvisningen grundigt for at opnå den fulde udnyttelse samt den længste holdbarhed. Komfuret er beregnet til brug i en almindelig husholdning i Danmark. Pas på brugsanvisningen, da den skal følge med, hvis komfuret overdrages til ny ejer. Tag gerne kontakt med os hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfuret og brug af denne. Adresse og telefonummer finder du i afsnittet "Service".

Dette er et SIKKERHEDSSYMBOL. Læs teksterne ved dette symbol ekstra omhyggeligt, så De ikke forvolder skade på person eller ejendom.

Børn og komfurer

Børn er af natur nysgerrige og interesserede i verden omkring sig og derfor også i komfuret. Vi vil nedenfor nævne nogle ting, man selv kan være opmærksom på at gøre, hvis der er børn i huset eller hvis man har besøg af børn:

Der bør være en frasætningsplads på mindst 40 cm på begge sider af komfuret. Komfuret kan også installeres med en væg eller et højskab på den ene side og en frasætningsplads på den anden. Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor TIPPESIKRINGEN.

Hvis du har børnesikringsskærm (tilbehør) skal den være monteret. Sæt lågelåsen i funktion, og sørg for at ovnens/ovnenes FUNKTIONSLÅS og PLADELÅSEN ER SLÅET TIL.

Lad ikke børn bruge barberbladsskraberen.

Lad gerne større børn hjælpe til ved komfuret, men lær dem at kogegrej, kogezoner og ovne bliver meget varme og holder varmen lang tid efter endt tilberedning. BERØRING KAN GIVE BRANDSKADER!

Installation

Indgreb i komfuret må kun udføres af en AUTORISERET EL-INSTALLATØR. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom samt forringe komfuret.

Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Man bør benytte handsker, når komfuret skal flyttes.

Hvis komfuret stilles på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning.

Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor TIPPESIKRINGEN.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkogning og/eller ved rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret, og kontakt service.

Læg aldrig aluminiumsfolie, plast eller lign. på den glaskeramiske plade. En varm kogezone kan få papiret/plasten til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved eventuel brand, skal alle knapper nulstilles og en evt emhætte skal slukkes. KVÆL ILDEN MED ET LÅG, brug aldrig vand.

Der må kun benyttes kogegrej og fade, som er beregnet til henholdsvis glaskeramiske plader og ovne. Kontroller bundene. Kogegrej med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på den glaskeramiske plade.

Kontroller, om der er slukket for komfuret, når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Advarsel! Alkohol og lignende, som kan udvikle eksplosive gasser, eller andre emner, som kan forårsage brand eller eksplosion, må ikke anvendes i ovnen.

Anvendelse af pladen skal ske med største forsigtighed. Fx flambering med cognac eller anden alkohol kan medføre t fedtrester i emhætten antændes og forårsager alvorlig brand. Ligeledes kan flammer og brændende fedtstof forårsage personskader.

Rengøring

Af hygiejne– og sikkerhedsmæssige grunde skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og vil i værste tilfælde medføre brand.

Fjern straks (mens pladen stadig er varm) sukker og overkog med højt sukkerindhold, f.eks. marmelade, samt smeltet plast og alufolie med barberbladsskraberen for ikke at skade pladen. Vær forsigtig, da barberbladsskraberen er meget skarp.

Vedligeholdelse og service

Stil alle knapper på nul inden udskiftning af pære.

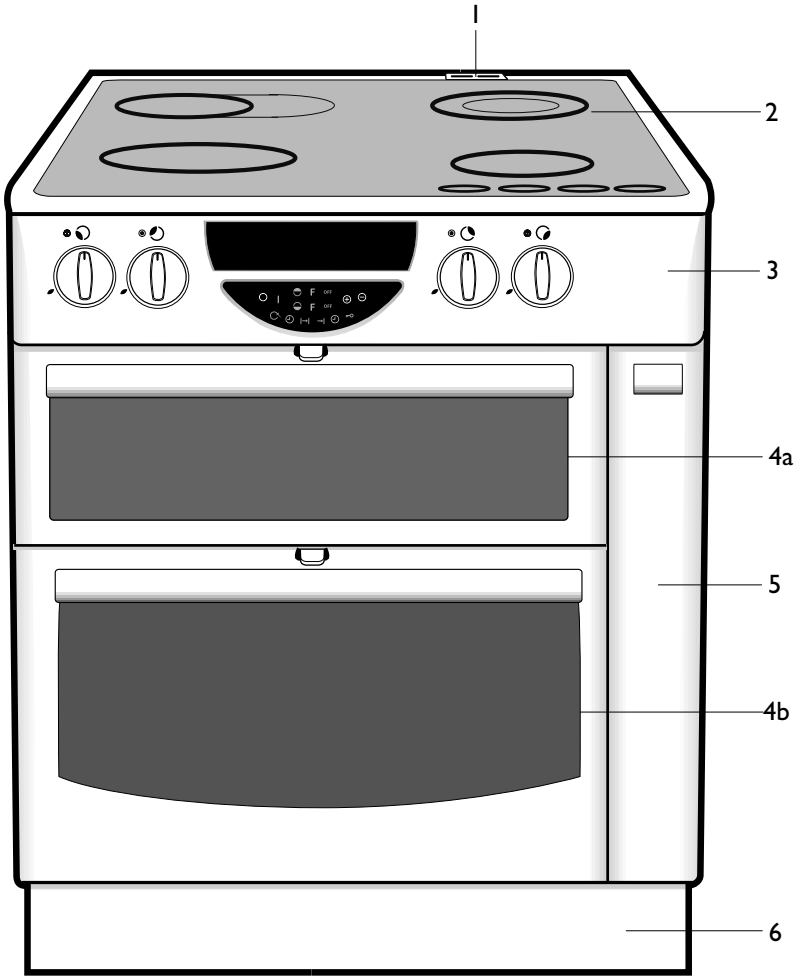
Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevare–Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af leverandøren. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker, når komfuret skal kasseres: Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved komfuret, og sæt låsene ud af funktion.

Komfuret

1 Aftagelig ventilationsrist
2 Glaskeramisk plade
3 Betjeningspanel med drejeknapper, taster og display
4a Lille OVN
4b Stor OVN
5 Opbevaringsskab (kun på 70cm)
6 Sokkel



Komfuret har hjul bagtil for lettere at skubbe det på plads og tage det ud ved rengøring. Åben lågen, tag fat under betjeningspanelet og løft forsigtigt komfuret samtidigt med at det skubbes på plads eller trækkes ud.

Udpakning

Kontrollér, at komfuret er fejlfrit og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Emballagen kan genanvendes. Aflever den til genbrug. Spørg evt. tekninsk forvaltning i kommunen

Tilbehør

FØLGENDE LEVERES MED KOMFURET:

- Emaljerede bageplader og bradepande
- Proff-plader dvs. perforerede og silikonebelagte aluminiumsplader
- Super Clean bradepanne og ovnsrist, som har en smudsafvisende belægning.
- Plastkniv, egnet til at skære kager
- Ovnrist
- Tippesikring, skruer og monteringsanvisning
- Barberbladsskraber samt rengøringsmiddel til glaskeramisk plade
- Stegetermometer
- Grillstativ med spyd
- Udtræksskinner
- Brugsanvisning

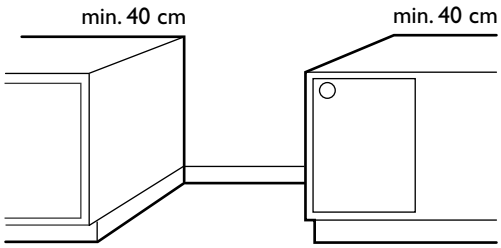
FØLGENDE KAN KØBES SOM EXTRA TILBEHØR:

- Sokkeldekor
- Børnesikringsskærm, skruer og monteringsanvisning

Sikkerhedsudstyr

Sørg for at der forefindes frasætningspladser på mindst 40cm. på begge sider af komfuret (SE BILLEDET). En af frasætningspladserne kan ersattes med en væg eller et højskab.

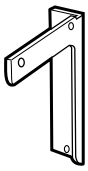
Børnsikkerheden kan øges yderligere hvis du desuden sørger for at følgende er monteret/ i funktion:



Tippesikringen

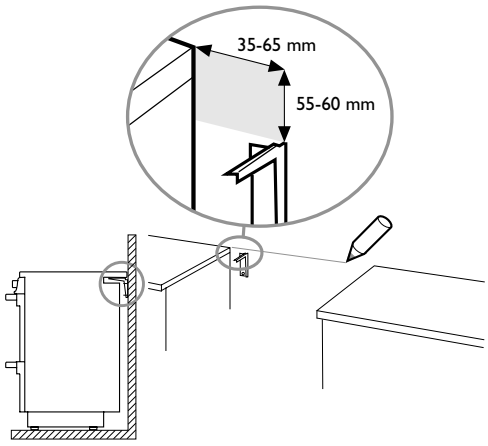
Tippesikringen skal monteres, for at hindre komfuret i at tippe ved anormale belastninger. Tippesikringen virker kun, når komfuret er skubbet helt ind.

Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfuret er justeret til rigtig højde, se kapitel Installation, s. 31.



SÅDAN MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFURET:

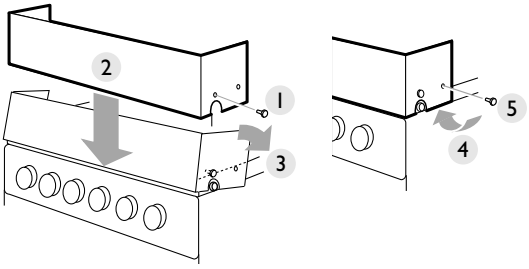
1. Tegn en streg på væggen, langs pladens bagkant (SE BILLEDET).
2. De viste mål (SE BILLEDET) gælder for montering på venstre eller højre side. Mål ud, hvor tippesikringen skal anbringes, og skru den fast i et massivt materiale eller en passende forstærkning. OBS! Hvis afstanden mellem bordets skabe er større end komfurets bredde, skal sidemålet justeres, hvis komfuret skal centreres.
3. Hvis målet er blevet justeret, husk da på at tilpasse tippesikringen efter hullet i komfurets bagside, når komfuret skubbes på plads.



Børnesikringsskærm (ekstra tilbehør)

Børnesikringsskærm monteres for at gøre det sværere for børn at nå gryder på pladen.

1. Tryk propperne ind i de forreste huller.
2. Placér skærmen på komfuret med propperne over pladekanten.
3. Drej skærmen skævt nedad og
4. derpå opad, således at den korte sides kanter får fat under pladekanten.
5. Lås med de bageste propper.



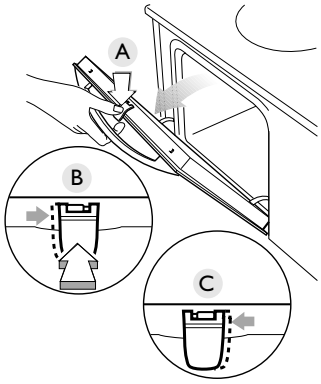
Lågelåsen

Lågelåsen gør det sværere for børn at åbne lågen/ skuffen. Ved levering er låsen i funktion, men den kan kobles ud efter behov.

A Tryk låsen ned, når du skal ÅBNE lågen.

B Hvis du vil SÆTTE LÅSEN UD AF FUNKTION, skal du først sikre, at ovnen ikke er varm. Tryk derpå låsen på lågens overkant ned, og før den et par mm. mod højre.

C Hvis låsen ikke er i funktion, skal du føre låsen på lågens overkant et par mm. mod venstre.



Før første anvendelse

Rengøring af komfuret

Komfuret rengøres nemmest med en ren klud, varmt vand og lidt håndopvaskemiddel umiddelbart efter brug. BRUG ALDRIG SKUREMIDLER ELLER ANDRE RIDSENDE MIDLER. Aftræksdækslet kan vaskes i opvaske-maskinen.

Husk, at tippesikringen ikke virker, når komfuret trækkes ud for rengøring bag komfuret.

Rengør tilbehøret

Plader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Også Super Clean-tilbehøret skal vaskes grundligt af med varmt vand og opvaskmiddel, før du anvender delene første gang.

Rengøring af silver håndtag

Dette gælder for alle komfurer med silver håndtag.

Rengør håndtaget med en blød klud, varmt vand og opvaskemiddel efter brug. ANVEND ALDRIG SKUREMIDDEL, STÅLULD, RENGØRINGSSVAMPE eller andre slibende rengøringsmidler.

Stil uret

Den forudindstillede tid 12:00 blinker i displayet, når komfuret tilsluttes elektrisk. Indstil den korrekte tid på uret.

1 Tryk på ⏲ og kolonnet i 12:00 blinker.

2 Tryk derefter på ⊕ og ⊖ til den aktuelle tid i timer og minutter se i displayet. Hastigheden er lav i begyndelsen, men den tiltager under indstillingen.

Brænd ovnene rene

⚠ Hold børn under opsyn!
Komfuret bliver meget varmt.

Ovndøren skal være lukket. Brænd en ovn ren af gangen:

1 Tryk først på I .

2a Den lille ovn: Tryk på F , der indstilles automatisk på over/undervarme.

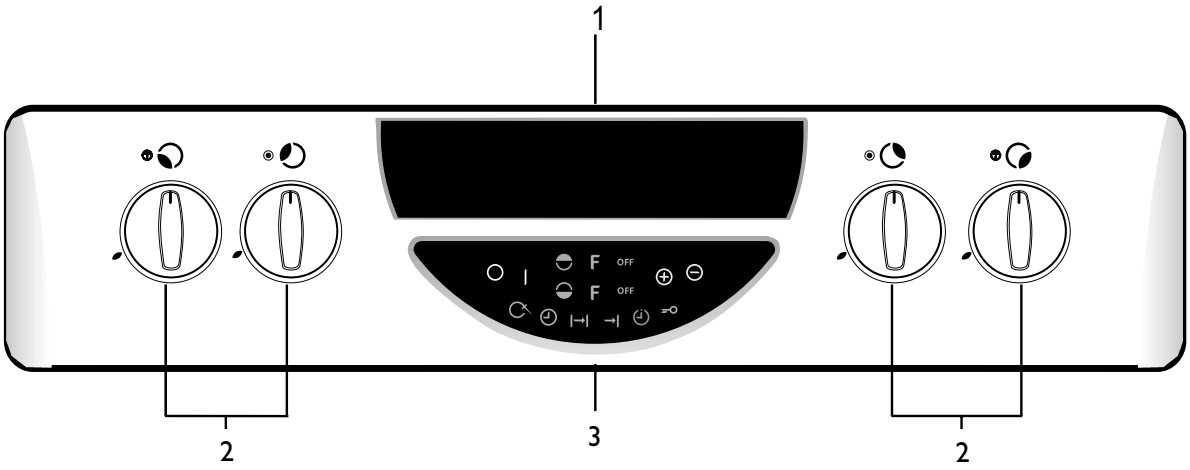
2b Den store ovn: Tryk på ◒ og F , der indstilles automatisk på over/undervarme.

3 Tryk på ⊕ til 280°C ses i displayet.

4 Luft ud i køkkenet. Tryk på ○ når lugt– og røgudvikling er ophørt.

5 Tør ovnene, dørene og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Betjeningspanel



1 Display
2 Knapper til VARMEFELTER
3 Taster til OVNE, MINUTUR OG TERMOMETER

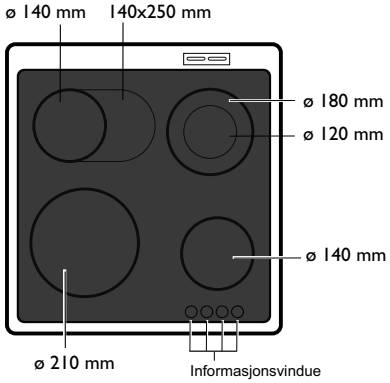
Glaskeramikpladen

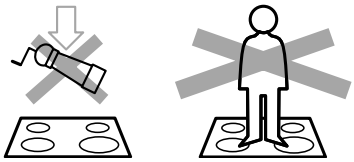
Pladen har fire varmezoner, med:

- DOBBELT KOGEZONER på de to bagerste zoner.
- KOGEZONE DISPLAY som giver information om hver enkel kogezone.
- AUTOMAX, som er en opkogningsautomatik. Kogezonen varmer hurtigt op til den indstilling, man skal bruge (til viderekogning/stegning), uden at ændre indstillning. Det er muligt at bortvælge Automax.
- RESTVARMEINDIKATORER. Når der er slukket for en kogezone, lyser et **H** i displayet for at advare mod, at zonen stadig er varm.
- AUTOMATISK SLUKNING efter tid. Jo højere indstilling jo før slukkes kogezonen.
- BØRNESIKRING af den glaskeramiske plade. Hvis der drejes på en af knapperne, sker der ikke andet end, at ordet "SAFE" lyser i displayet.

Når der tændes for en kogezone, lyser den i forskellige intervaller, afhængig af hvilken indstilling der er valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezonen ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet.

Glasset i pladen er hårdt, tåler varme, kulde og temperaturchock, men er følsomt for slag. En krydderkværn, som falder ned kan forårsage revner. Anvend aldrig pladen, som opbevarings– eller aflastningsplads.





Sådan benyttes komfuret

BENYT ALDRIG EN REVNET GLASKERAMISK PLADE. Væske fra gryder, der koger over, kan trænge ned til de spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt servicecenteret angående reparation. Du skal STRAKS (mens pladen endnu er varm) bruge skraberen til at fjerne sukker og andet med højt sukkerindhold, der er kogt over (f.eks. marmelade) og smeltet plast og alufolie for ikke at beskadige pladen. Hold altid opsyn med friturestegning og smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt. Ved brand skal du nulstille komfurets knapper og lukke for emhætten. KVÆL ILDEN MED ET LÅG, brug aldrig vand.

Automax-funktionen

Dette komfur er udstyret med en speciel opvarmningsautomatik som kaldes for Automax.

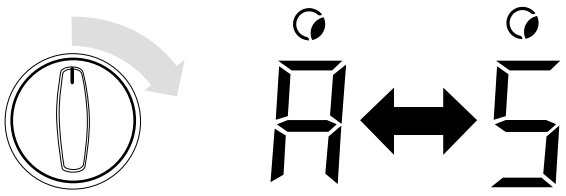
Du skal slå funktionen til, hver gang du ønsker at bruge den; se beskrivelsen på side 10, kogning/stegning med Automax. Den fungerer på følgende måde:

Du skal vælge knapindstillingen for den temperatur, som du mener er hensigtsmæssig for viderekogning/-stegning. Kogezonen starter på højeste varme og går automatisk over på det valgte niveau efter en tid, se yderligere beskrivelse på side 10.

Kogning/stegning med Automax

Således aktiverer du funktionen. OBS! Dette skal gøres hver gang, du ønsker at anvende automatikken.

1 Drej knappen MED URET til symbolet (tilbagevendende trin)
2 Indstil derefter på ønsket trin for viderekogning/-stegning.



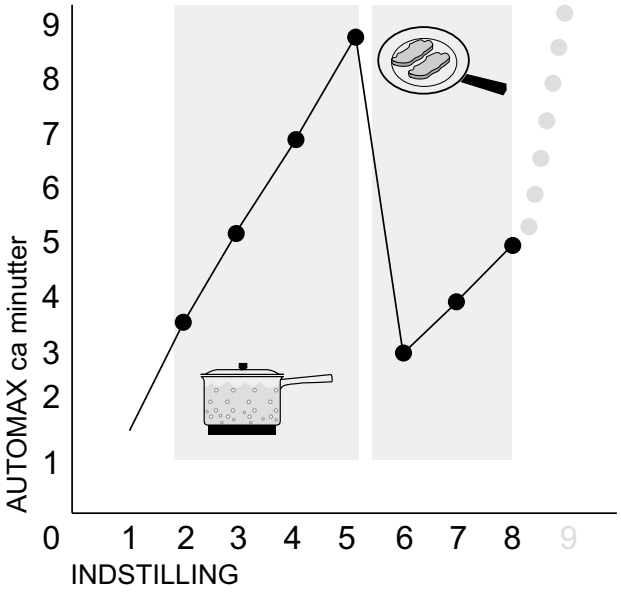
Kogezonens display viser nu skiftevis **A** og tallet for valgte trin. Dette indebærer, at kogezonen går på maksimal varme, hvilket tildels afhænger af, hvilket varmetrin, der vælges. Se diagrammet.

Når tiden udløber, sker der automatisk en omkobling til det indstillede damptryk, og bogstavet **A** vises ikke længere.

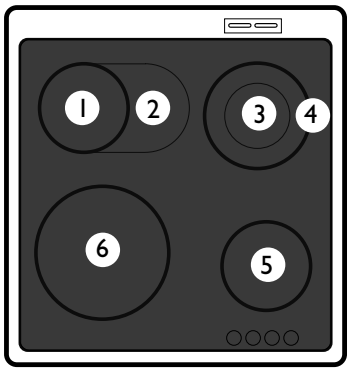
Automax sluttes ikke til igen, hvis du ændrer knapindstillingen i den tid, hvor kogningen/stegningen står på. Har du fx indstillet knappen på trin 4 og ændrer den til trin 5, så er automaxtiden for trin 4 tilbage.

Hvis du vil aktivere funktionen igen, skal du først nulstille kogezonen og derefter gøre som ovenfor.

Generelt kan man sige, at trin 2-5 er anvendelige til kogning og trin 6-8 til stegning. Skal du holde noget varmt, er trin 1 egnet. Men selvfølgelig gælder det, at du må prøve dig frem for at finde det trin og den kogezone, som passer bedst til dig og dine kogegrejer. Nedenfor får du en lille vejledning i rigtigt varmetrin og egnet kogezone. Hver zone modsvares af et nummer i tabellerne (SE BILLEDE).



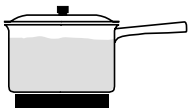
Kogning	PORTIONER	ZONE	TRIN	EN PORTION
Grød (havre, rug)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Kartofler	2–4	1,5	3-4	3 stk.
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rodfrugter	4–8	4	4-5	
Fint smør		1,5	1	
Bloksmelt-echokolade		1,3,5	1	



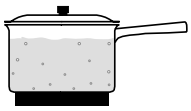
Tips til kogning

Lyden eller størrelsen på ”vandboblerne” kan hjælpe dig til at vælge det rette trin:

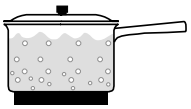
SVAG VARME: Sydende vand. Egnet til den videre kogning af ris, fisk og grønsager som f.eks. sukkerærter og broccoli.



MIDDELVARME: Småkogende vand. Egnet til det meste, der skal koges, f.eks. kød, rodfrugter og viderekogning af kartofler.

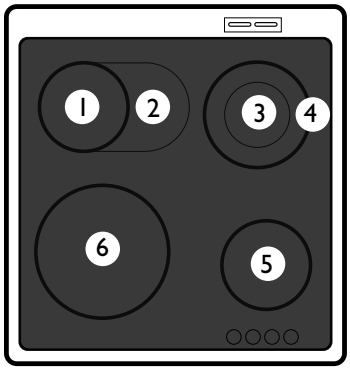


STÆRK VARME: Lyd der forsvinder, inden vandet begynder at boble voldsomt. Egnet til opkogning af vand til pasta og ris. Indstil derefter det ønskede trin til den videre kogning.



Stegning

	ZONE	TRIN
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Svinekoteletter	4	6
	6	6
Kødboller	4	6–7
	6	6–7
Pandekager	4	7
	6	7
Kartofler, rå	4	6
	6	6
Æg	4	6–7
	6	6–7



Tips til stegning

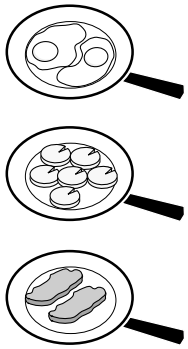
Ved stegning får du det bedste resultat, hvis maden ikke er køleskabskold og højst dækker 2/3 af bunden af stegepanden.

Læg margarinen/smørret på stegepanden og indstil et anbefalet trin på knappen. Farven på fedtstoffet fortæller dig, hvornår det er tid til at begynde at stege. Hvis du, når fedtstoffet er stille, holder en lys palletkniv mod stegepandens bund, så kan du let se fedtstoffets farve.

LET BRUNT FEDTSTOF: Egnet til fx æg, løg, rå kartofler, koteletter og bøffer samt hel fisk.

BRUNT FEDTSTOF: Egnet til det meste: Pandekager, farsretter, pølser, tynde fiskefiletter, kød i tern osv.

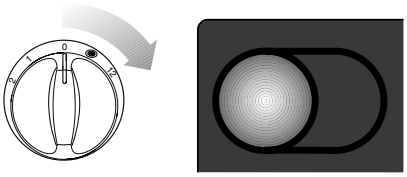
MEGET BRUNT FEDTSTOF: Egnet til tynde kødskiver. Vær forsigtig; fedtstoffet bliver let branket.



Ændring af zoneniveau

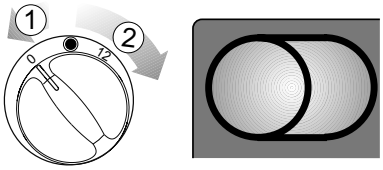
MIN

Drej med uret frem til det ønskede varmetrin.



MAX

1. Drej knappen mod uret til symbolet ◉ på panel.
2. Drej derefter med uret tilbage til det ønskede trin mellem 1 og 9. Efter nulstilling går zonen automatisk til et lavere niveau.



Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige grunde afbrydes strømmen til pladen efter et stykke tid (1,5 - 6 timer). Jo højere trin zonen er indstillet til, desto tidligere afbrydes strømmen:

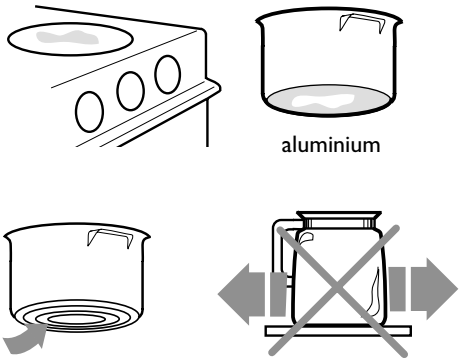
VARMETRIN	1–2	3–4	5	6–9
Slukning ca. timer	6	5	4	1,5

Når tiden for en zone er udløbet, afbrydes samtlige zoner, der benyttes. I knapdisplayet for disse zoner, lyser en streg, indtil du har nulstillet knappen.

Valg af kasserolle/stegepande

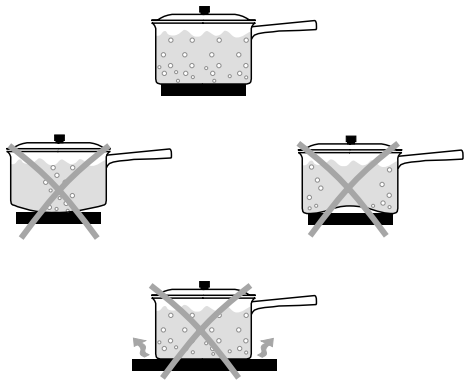
Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til dine gryder end et komfur med kogeplader. Følgende er værd at tænke på:

- Undersøg grydernes bunde. Gryder med konveks (udadbuet) bund glider let på den glaskeramiske plade og giver dårlig varmekontakt.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvlignende flager på pladen. Fjern flagerne med det rengøringsmiddel, der fulgte med komfuret ved levering.
- Kasseroller og kander i glas eller emaljeret med groft mønster slider, hvis de trækkes frem og tilbage, mere på pladen end gryder af andre materialer.
- Undgå at bruge lakerede kasseroller. Lakflagerne kan løsne sig og brænde fast på pladen.



For at spare tid og dermed energi bør den plane del af kasserollens/stegepandens bund være:

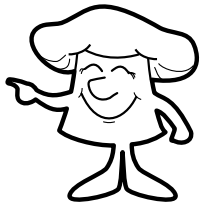
- mindst lige så stor som zonen. Med en for lille bund brænder evt. overkog let fast på pladen.
- finmønstret.
- let konkav (indadbøjet), da den planerer lidt ud ved opvarmning.



Når du skal købe en ny kasserolle, er det mest hensigtsmæssigt at vælge en rustfri model med sandwichbund, dvs. en bund med lag af forskellige metaller.

Spar energi!

- Brug låg, så halveres energiforbruget (i forhold til tilberedning uden låg).
- Brug gryder med plan bund. Derved spares 25% af energiforbruget (sammenlignet med energiforbruget ved en ikke plan bund).
- Hold pladen ren og tør. Smuds og væske hindrer varmeoverførslen mellem gryden og varmezonen.
- Sluk for varmezonen, og lad maden blive færdig på eftervarmen.
- Damp- og trykkogning sparer også energi.

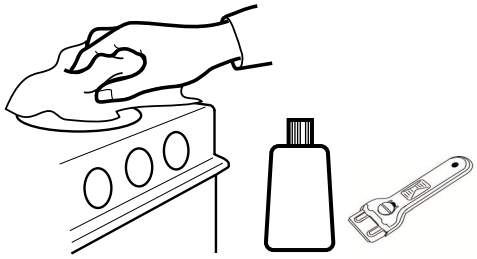


Rengøring af den glaskeramiske plade

FJERN STRAKS, MEDENS PLADEN ENDNU ER VARM, sukker og overkog med højt sukkerindhold, f.eks. marmelade samt smeltet plast og alufolie for ikke at skade pladen.

VED KRAFTIG TILSMUDSNING GØR MAN SOM FØLGER:

1. Skrab pladen ren med barberbladsskraberen.
2. Anvend det medfølgende rengøringsmiddel, når rest-varmeindikatoren er slukket.Kom nogle dråber af rengøringsmidlet på pladen. Gør pladen ren med en fugtig klud og køkkenrulle.
3. Fjern evt. overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud. Hvis det ikke fjernes kan det ætses fast i pladen, når den opvarmes igen. Tør efter med en tør klud.



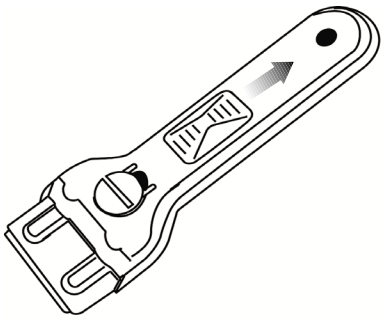
Barberbladsskraberen

BARBERBLADSSKRABEREN SKAL OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN. Benyt skraberen med forsigtighed; da bladet er meget skarpt.

Skraberen benyttes til at fjerne overkog fra den glas-keramiske topplade.

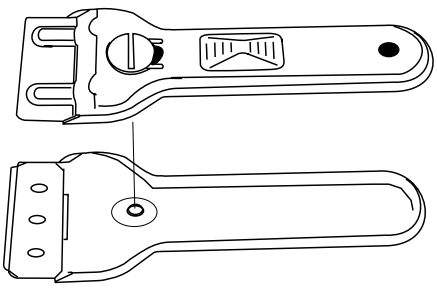
SÅDAN ANVENDER DU BARBERBLADSSKRABEREN:

1. Før beskyttelseskappen tilbage så barberbladet bliver synligt (SE BILLEDET).
2. Kontrollér at bladet er rent og helt, da det ellers kan skade toppladen. Nye blade kan købes hos farvehandleren.
3. Hold bladet i en vinkel på ca 45° og skrab pladen ren. Bladet kan trykkes hårdt mod pladen uden at beskadige den.
4. Tør forsigtigt snavset af bladet med køkken-rulle.
5. Efter brug skal beskyttelseskappen skubbes fremad så langt som muligt. Opbevar skraberen utilgængeligt for børn.



SKIFTE AF BARBERBLAD:

1. Åbn skraberen ved at løsne hele skruen (skruetrækker er ikke nødvendigt) og placér det nye barberblad i den forreste kant.
2. Saml skraberen og skru skruen på plads igen.
3. Skub beskyttelseskappen fremad så langt som muligt, så barber-bladet er beskyttet.

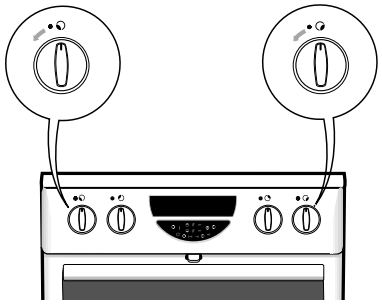


Sikkerhedsfunktioner

Børnesikring af den glaskeramiske plade

Med børnsikringen af overpladen i låst indstilling er det sværere for børn at ”anvende” pladens kogezoner. Hvis nogen drejer på en af knapperne tænder kogezonen ikke, derimod lyser ”SAFE” i displayet indtil knappen atter nulstilles.

Når sikringen er slået til lyser den røde lampe over låsesymbolet.



INDKOBLING AF BØRNESIKRINGEN:

Drej de to knapper til de to forreste kogezoner samtidig mod uret og derefter tilbage til nul.

Hvis nogen nu drejer på en af knapperne til kogezonerne tænder kogezonen ikke, men ”SAFE” lyser i display indtil knappen atter nulstilles.

SÅDAN ANVENDES DE LÅSTE KOGEZONE:

Drej de to knapper mod uret og derefter tilbage til nul. Indstil derefter den ønskede kogezone.

Pladen er nu ulåst og det er muligt at bruge pladen som sædvanlig. 10 sekunder efter der er slukket for den sidste kogezone er pladen atter låst.

FRAKOBLING AF BØRNESIKRINGEN:

Drej de to knapper til de to forreste kogezoner samtidig mod uret og derefter tilbage til nul. Drej derefter en af knapperne mod uret. Pladen er nu ulåst.

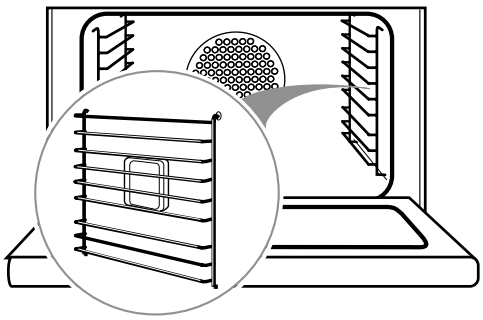
1.

2.

Ovnene

Ovnene har udtagelige ovnribber med henholdsvis to (lille ovn) og syv (stor ovn) ribber i hver side. Hvilken ribbe, der er egnet til de forskellige funktioner og tempe-raturer, kan du se i skemaerne for bagning og madlavning bagest i brugsanvisningen.

Antallet af lamper afhænger af, om det er den store eller den lille ovn. Varmluftsblæser og kontakt til stege-termometer findes kun i den store ovn.



Ovnenes funktioner

Information om hvordan du anvender de elektronisk styrede funktioner finder du i afsnittene "Urets knapper" og "Praktisk anvendelse".

En blæser starter og slukker automatisk, når ovnen anvendes. Blæseren køler elektronikken af.

Vælg funktion ved hjælp af **F**-knappen. Et symbol for den valgte funktion lyser på informationsdisplayet.

LILLE OVN HAR FØLGENDE FUNKTIONER:

Belysning

Ovnens belysning tænder automatisk ved samtlige indstillinger. Ønskes udelukkende belysning i en af ovnene, ligger funktionen sidst på den respektive **F**-tast. Denne funktion er praktisk at bruge ved rengøring.store ovn har følgende funktioner:

Over/undervarme

Lofts- og bundelement indkoblet. Den lille ovn har automatisk hurtigstart og varmes op til 200ºC på ca. fem minutter.

Gratinering

Grill- och bundelement inkopplade.

Pizza/tærte-stilling

Lofts- og bundelement inkopplade. Pizza/tærte-instillingen giver mere undervarme end overvarme, hvilket giver en sprødere bund end ved sædvanlig over/undervarme.

STORE OVNEN HAR FØLGENDE FUNKTIONER:

Belysning

Ovnens belysning tænder automatisk ved samtlige indstillinger. Ønskes udelukkende belysning i en af ovnene, ligger funktionen sidst på den respektive **F**-tast. Denne funktion er praktisk at bruge ved rengøring.

Over/undervarme

Loft- og bundelement indkoblet. Det tar ca. 13 minutter for den store ovn at komme op i 200ºC.

Varmluft

Loft- og bundelement, samt et ringelement rundt om blæserne indkoblet.

Varmluftsgratinering

Grillelementet giver farve på maten, samtidig med at blæseren får den varme luft til at cirkulere og varme.

Grillning

Grillelement indkoblet. Begynd at grille efter 3-5 minutters opvarmning.

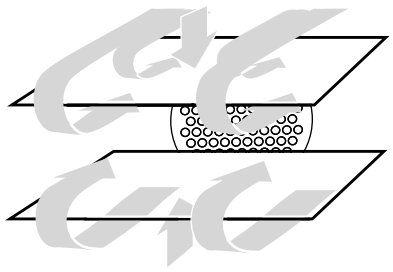
Gratinering (lynstart)

Grill- og bundelement indkoblet. Kan bruges til hurtigopvarmning af ovnen til indstillet temperatur. Når ovnen har nået den valgte temperatur, vælger man den ønskede ovnfunktion. Det tager ca 8 minutter at nå op på 200ºC.

PRINCIPPER FOR VARMLUFT

Lofts- og bundelementet samt et ringelement rundt om blæserne opvarmer luften, som derpå spredes gennem luftkanaler i ovnens bagvæg. Den varme luft cirkulerer i ovnen, inden den efterfølgende suges ind gennem blæsergitteret.

Varmen overføres hurtigt og effektivt, hvilket som oftest indebærer, at du kan bruge en lavere ovntemperatur end ved over/undervarme. Sænk temperaturen med 15-20%, hvis der i opskriften står, at du skal anvende en temperatur på mellem 160 og 225°C. Jo højere temperatur, des mere skal den sænkes. Ved temperaturer over 225°C er det bedre at anvende over/undervarme.



Urets taster

TASTERNES SYMBOLER:

- I START - begge ovne
- ○ STOP, begge ovne
- F FUNKTIONSVAL, respektive ovn
- OFF STOP, respektive ovn
- ⊕ MERE, begge ovne
- ⊖ MINDRE, begge ovne
- Ur
- Minutur
- Tilberedningstiden
- Sluttid
- Stegetermometer
- Funktionslås
- LILLE ovn
- STORE ovn

SYMBOLER I DISPLAYET:

- OBS! Hvis denne lampe lyser, KONTAKTES SERVICE
- Valgt funktion, f.eks. over/undervarme
- Automatisk hurtigstart i lille ovn er tilkoblet.
- Minuturet er tilkoblet
- Tilberedningstiden
- Sluttid
- Stegetermometer anvendes
- Stegetermometer kan ikke anvendes
- Funktionslåsen er tilkoblet
- Lille ovn er tilkoblet
- Store ovn er tilkoblet

SÅDAN ANVENDER DU KNAPPERNE:

Tryk på en knap og et symbol begynder at blinke på informationsdisplayet. Slip derpå knappen, inden du trykker på den næste. Så længe symbolet blinker, kan du indstille eller ændre en funktion. Seks sekunder efter indstillingen lyser symbolet konstant.

Ovntemperaturen

Alle funktioner har en forudindstillet temperatur, som du har mulighed for at ændre. På informationsdisplayet kan du følge temperaturstigningen i ovnen fra 45°C og opefter. Et kort lydsignal fra ovnen betyder, at den har nået den valgte temperatur. Hvis du derefter ændrer ovntemperaturen, vil det følgende ske:

A På informationsdisplayet kan du ikke følge…
… en sænkning af temperaturen
... en stigning på mindre end 35°C.

Der er intet lydsignal, når temperaturen er faldet/steget til det valgte.

B Temperaturstigning på 35° eller mere kan du følge på informationsdisplayet. Der kommer et kort lydsignal fra ovnen, når den har nået den nye temperatur.

Tryk på **F** hvis du vil tjekke, hvilken temperatur du har valgt.

DEN LILLE OVN

1 Tryk på **I** så kommer du automatisk over til den lille ovn.

2 Tryk så på **F** og du kommer automatisk til over/undervarme. Hvis du vil benytte en anden funktion, skal du fortsætte med at trykke på **F** indtil den ønskede funktion vises på informationsdisplayet.

3 Tryk på ⊕ eller ⊖ hvis du vil ændre den forudindstillede temperatur.

4 For at slukke ovnen skal du trykke på OFF. Ovnen slukkes efter ca. 6 sekunder.

DEN STORE OVN

1 Tryk først på **I** og derefter på ◒. Hvis den lille ovn er i gang, skal du kun trykke på ◒.

2 Tryk på **F** over/undervarme. Hvis du vil benytte en anden funktion, skal du fortsætte med at trykke på **F** indtil den ønskede funktion vises på informationsdisplayet.

3 Tryk på ⊕ eller ⊖ hvis du vil ændre den forudindstillede temperatur.

4 For at slukke ovnen skal du trykke på OFF.

Ovnen slukkes efter ca. 6 sekunder.

Uret

SETTING/CHANGING

1 Tryk på , kolonet blinker.

2 Tryk på ⊕ eller ⊖ indtil den ønskede tid vises på informationsdisplayet.

Timeren

INSTILLING/ÆNDRING

Du kan indstille en tid fra 1 minut og op til 9 timer og 59 minutter.

1 Tryk på , symbolet blinker.

2 Tryk så på ⊕ eller ⊖ indtil den ønskede tid vises på informationsdisplayet.

SLUKNING

Når tiden er upnået, begynder at blinke og samtidigt kommer der et lydsignal, der gentages.

Tryk på , lydsignalet ophører og symbolet slukkes. Timeren slår ellers automatisk fra efter to minutter.

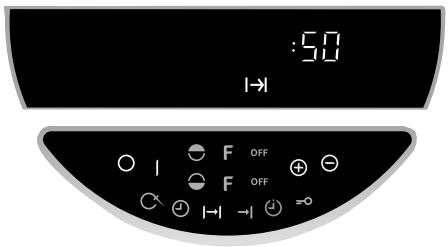
NULSTILNING

Tryk på symbolet to gange, så timeren nulstilles.

Ovntiden

Ønsker du, at maden er ”færdig”, når du kommer hjem? Vælg ovn og indstil den ønskede funktion og temperatur som normalt. Indstil derefter den tid, dvs. ovntiden, som du regner med, at maden/bagværket skal have i ovnen. Nedtællingen begynder med det samme, dvs. inden ovnen er oppe på den indstillede temperatur. OBS! Bør kun anvendes til mad, der kan stå ved stuetemperatur i længere tid.

SÅDAN INDSTILLER DU OVNTIDEN:



1 Tryk på . Symbolet blinker på informationsdisplayet.

2 Tryk så på ⊕ til den ønskede ovntid vises på displayet. Max. er 9 timer og 59 minutter. Ovntiden er ovnens opvarmingstid plus madens stege-/bagetid.

3 Kombinér med en sluttid, hvis du vil have, at maden/bagværket er færdigt på et bestemt klokkeslæt.

4 Ovnen slukker automatisk når, oventiden/sluttiden er opnået. Symbolet for den valgte ovnfunktion blinker og et lydsignal gentages i ca. 2 minutter.

Spar energi – udnyt eftervarmen! Tryk på , hvis du vil tjekke, hvilken tid du har indstillet. Nulstil ved at trykke på to gange.

→| Sluttiden

Du indstiller den tid, f.eks. 17.15, som du vil have, at ovnen/ovnene skal slukke. Det er en meget nyttig funktion, hvis du

- må forlade stedet en tid og er bange for, at maden/bagværket skal blive ødelagt imens.
- vil udnytte eftervarmen og spare energi.

SÅDAN INDSTILLER DU SLUTTIDEN:

1 Tryk på →|. Symbolet blinker på informationsdisplayet. Uret viser den aktuelle tid plus en eventuel indstillet ovntid.
2 Tryk på →|til det tidspunkt, hvor ovnen skal slukkes, vises på displayet →| lyser konstant på displayet og den hvide firkantede ramme rundt om funktionssymbolet slukkes.
3 Ovnen tænder automatisk, når tidspunktet for sluttid minus ovntid er nået, f.eks. 17.10: Klokken 18.00 (indstillet sluttid) minus 50 minutter (indstillet ovntid); ovnen tændes klokken 17.10.

På displayet kan du nu se, de indstillinger, du har foretaget og hvor lang tid, der resterer, før ovnen slukker.

4 Ovnen slukker automatisk, når sluttiden er opnået. Symbolet for den valgte ovnfunktion blink →|, er og et lydsignal gentages i ca. 2 minutter.

Tryk på →|, hvis du vil tjekke, hvilken tid du har indstillet. Nulstil ved at trykke på →| to gange.

Slukning

HURTIG

Tryk på ○ for at slukke begge ovnene hurtigt og samtidigt.

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis du skulle have glemt det, slukker ovnen/ovnene af sig selv efter en tid, afhængigt af ovntemperaturen (se nedenfor). Når begge ovne i er gang, er det den med længst tid tilbage inden slukning, der bestemmer. Begge ovne slukker samtidig.

OVNTEMPERATUR °C	TIMER
40-160	16
165-240	8
245-280	4

Praktisk anvendelse

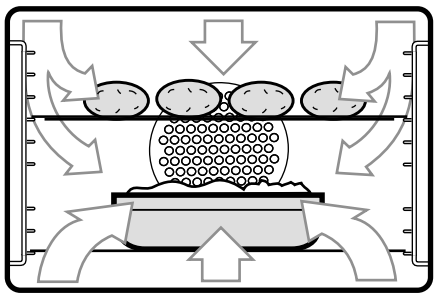
Læg aldrig alu-folie, en plade eller bradepande direkte på ovnbunden. Hindre undervarmen i at cirkulere kan emaljen skades på grund af overophedning. Ovnen bliver varm under brug, HOLD BØRN UNDER OPSYN.

Ved temperaturudsving og/eller ujævn placering af f.eks. en pizza på en plade er der risiko for, pladen slår sig (bliver skæv). Pladen får sin oprindelige form igen, når den køler af.

Herunder får du praktiske råd og tips om hvordan du bedst udnytter ovnens forskillige funktioner ved forskillige typer af madlavning:

Bagning og madlavning med varmluft

Med varmluft kan man bage, lave mad, tø op eller varme på flere niveauer samtidig og sædvanligvis ved en lavere ovntemperatur end med over/undervarme. Sænk temperaturen med 15–20% i forhold til vejledningen ved over/undervarme. Dette gælder ved temperaturer mellem 160°–225°C. Jo højere temperatur, jo større reduktion. Ved temperaturer over 225°C (vejl. temp ved over/undervarme) er det bedre at anvende over/undervarme.



Udnyt varmluften til at bage eller stege store portioner mad på flere niveauer samtidig. Man kan også sætte forskellige retter ind sammen, f.eks. forret – hovedret – dessert, så længe de kræver nogenlunde samme ovntemperatur.

Ved bagning reduceres den totale bagetid, f.eks. når der bages to plader med boller samtidig. Der spares tid, men farven på bollerne bliver ikke så jævn som ved over/undervarme. De perforerede proffplader er til gærbrød uden fyld. Der skal ikke benyttes bagepapir. Brug papirforme, hvis der er fyld i dejen. Fyldet vil ellers ødelægge pladen og dryppe ned på ovnens bund. Med tiden vil pladerne få en vis patina.

Dybfrost optøs bedst ved laveste ovnvarme 40°C, Hvis maden skal opvarmes anbefales 200°C. Brug stegetermometeret, når maden er optøet, ca 70°C er normalt passende til færdig tilberedt mad, for at give en spisevenlig temperatur.

Anvendelse af stegetermometeret

⚠ Pas på at De ikke brænder Dem på det øverste varmelegeme og ribberne ved tilslutning af stegetermometeret. Brug grillhandske eller grydelap ved tilslutning.

Termometeret "arbejder" indenfor temperaturområdet 30 og 99°C. Inden der tændes for ovnen fjernes dækproppen, som beskytter termometerudtaget mod snavs.

- Når stegetermometeret er tilsluttet lyser i displayet.
- Hvis symbolet ses, er der valgt en funktion, hvor termometeret ikke kan anvendes.

Anvend kun det originale stegetermometer og sørg for, at ingen del af termometeret kommer i kontakt med loftelementet.

For at opnå det bedste resultat, skal spidsen af stegetermometeret være midt i den tykkeste del af stegen, der hvor varmen kommer sidst. Da ovnvarmen påvirker termometeret, skal hele termometerrøret være inde i kødet. Termometeret kan vise forkert, hvis det støder mod fedt eller knogler.

Sæt stegen ind i den nederste del af ovnen. Når den ønskede kødtemperatur er nået, tages stegen ud, og hviler i ca 15 minutter uden tildækning. Kødet er derefter lettere at tranchere (skære for) og mindre kødsaft går til spilde.

INSTILLING/ÆNDRING

Sådan gør du, når du har sat stegen i den forvarmede ovn og sluttet stegetermometeret til kontakten.

1 Tryk på . Den forprogrammerede stegetemperaturen vises og °C blinker.
2 Hvis du vil ændre temperaturen, kan det gøres, så længe °C blinker. Tryk på ⊕ eller ⊖ indtil den ønskede temperatur vises på informationsdisplayet.

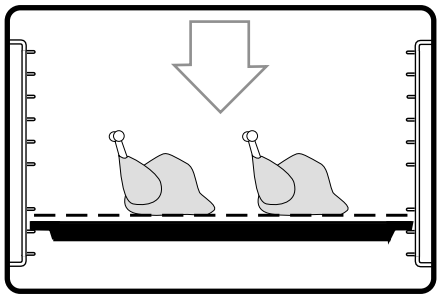
Fra 30°C og opad vises kødets aktuelle temperatur på informationsdisplayet. Tryk på hvis du vil tjekke, hvilken temperatur du har valgt.

SLUKNING

Når den ønskede temperatur i kødet er opnået, kommer der et lydsignal, der gentages og symbolet for valgt ovnfunktion blinker. Ovnen og ovnlyset slukker automatisk.

1 Tryk på så ophører lydsignalet. Ellers ophører det automatisk efter ca. 2 minutter.
2 Tag stegetermometeret ud af kontakten i ovnen og tag stegen ud. OBS! Såvel ovn som stegetermometer er varme.
3 Sæt dækslet på igen, når ovnen er kølet af.

Grillstegning



Størrelsen, marmoreringen (fedtet i kødet), formen, mængden og temperaturen på det, der skal grilles, har indflydelse på tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalve- og svinekød) tager ikke så let farve som mørkt kød (oksekød og vildt). Grillolie og/eller grill-krydderier giver bedre farve men øger risikoen for en brændt overflade.

Resultatet bliver bedst, hvis det, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet. Tør det, der skal grilles af og læg det på ovnristen eller træk det på spid-det og krydr efter behag. Placér en bradepande, gerne beklædt med alufolie, under risten for at opfange fedt-stænk mm.

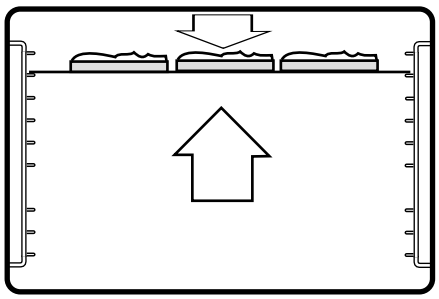
Svinekoteletter, bøffer, fiskefileter og lignende placeres højt i ovnen, mens f.eks. tykke revelsben placeres i den nedre del af ovnen.

Begynd at grille efter 3-5 minutters opvarmning. Hold øje med grillstegningen og vend fisken/kødet mindst 1 gang. For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Ovnlågen skal være lukket ved grillstegning.

Pizza/tærte-stilling

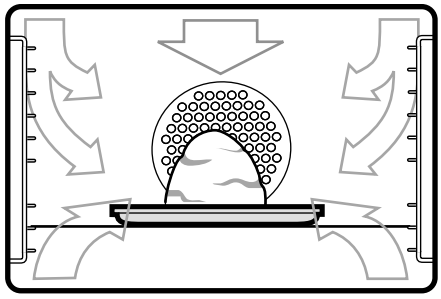
Med denne indstilling er det muligt at opnå et godt resultat, uden at forbage tærtebunden. Varm ovnen op til ønsket temperatur. Placer det der skal bages nederst i ovnen.

Gratinering (lynstart)



Egner sig til at give f.eks gratin´er og varme ostebrød farve. Denne funktion kan også benyttes til at lynop-varme ovnen til den indstillede temperatur. Når ovnen har nået den valgte temperatur, vælger du den ønskede funktion. Det tager ca. 9-10 minutter at varme ovnen op til 200ºC. Men, ingen regel uden undtagelse: brug ikke lynopvarmning hvis du skal bage småkager eller marengs.

Varmluftsgratinering



Grillelementet giver farve, samtidig med at blæseren får den varme luft til at cirkulere og varme. Egner sig fint til ”høje” retter, der skal have farve hele vejen rundt.

Rengøring og vedligeholdelse

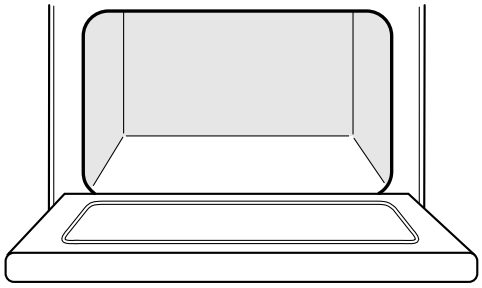
Ovnene

Den katalytiske emalje på ovnvægge og loft er porøs og har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er af hård emalje, hvor det er muligt at skrabe overkog bort med en træpalet. Ovndøren består af to dele med varmereflekterende glas for at give en lavere ydertemperatur.

KATALYTISK EMALJE

Ovnen bliver varm under brug, hold derfor børn under opsyn.

Snavs på den katalytiske emalje brændes delvist bort under brugen. Hvis emaljen bliver plettet, brændes ovnen ren ved højeste temperatur med over/undervarme i 30-60 minutter.

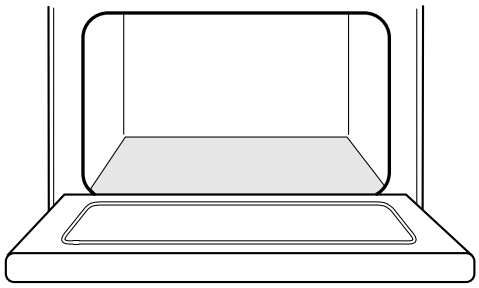


1. Smør den katalytiske emalje ind i håndopvaskemiddel og varmt vand. Anvend en opvaskebørste på pletterne og lad det stå i en time.
2. Tænd derefter ovnen på over/undervarme på højeste temperatur.
3. Lad ovnen være tændt i op til tre timer.

Brug aldrig stærke ovnrengøringsmidler eller skarpe redskaber på den katalytiske emalje.

ALMINDELIG EMALJE

Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:



1. Spildt mad, eller overkog løsnes forsigtigt med fx. en træpalet.
2. Med en svamp fordeles brun sæbe, gerne flydende, over ovnens bund.
3. Luk ovnlågen og sæt ovnen på over/undervarme og 100°C i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er blevet kold, vaskes bunden med rent vand og tørres af. Eventuelt kan det være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp (hvid). Tør efter.

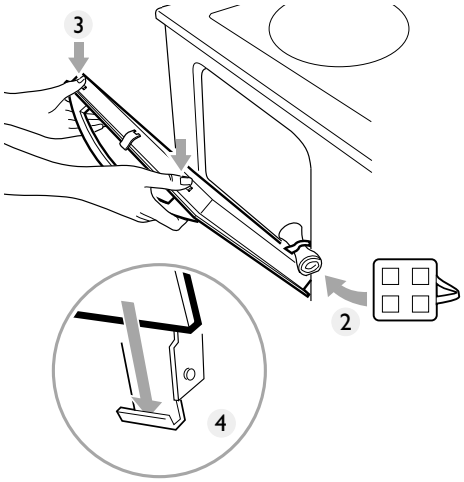
Ovnlågen

Ovnlågen består af to dele med varmereflekterende glas for at få en lavere temperatur udenpå. Den ydre del, lågefronten, kan du tage ud ved rengøring.

RENGØRING MELLEM GLASLAGENE

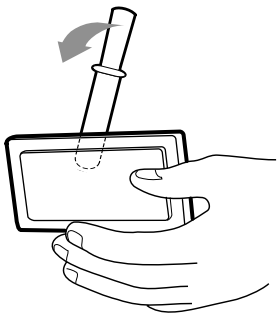
Vær forsigtig så du ikke beskadiger glasset i lågen. Revner i kanterne kan føre til, at glasset springer efter nogle opvarmninger.

1 Kontrollér at ovnen ikke er varm og at lågelåsen er i funktion, inden du fjerner den ydre del, lågefronten.
2 Åben lågen og sæt f.eks. sammenrullede grydelapper i klemme mellem buerne i hængslet, så lågen ikke slår i igen. (SE BILLEDET). Sænk så lågen.
3 Hold fast i lågens håndtag, tryk de to fjedre på lågens øverste kant ned og fjern lågefronten.
4 Efter rengøring med vinduespudsemiddel hægter du atter lågefronten fast i holderen (SE BILLEDET). Hvis glasset er meget snavset, kan du anvende den medfølgende barberbladsskraber. Kontrollér at lågen er sikkert hægtet på i begge sider.
5 Tryk derpå de to fjedre på lågens øverste kant ned og tryk lågefronten på plads.
6 Fjern grydelapperne.



Udskiftning af pærer

1 Kontroller, at ovnen ikke er varm og at der er slukket for begge ovne.
2 Tag ribberne foran lampen af (se s 27).
3 Fjern beskyttelsesglasset ved at stikke en bordkniv ned mellem glas og ovnvæg. Hold en hånd under glasset, så det ikke falder ned på ovnbunden.
4 Skru den gamle pære ud og skru en ny i, mærket 230-240V, 25W, 300°C og med E14 sokkel.
5 Tryk beskyttelsesglasset på igen og monter ribberne.



Super Clean-tilbehøret

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og holder længe, hvis det behandles på rette måde.

OBS! Placér ikke SUPER CLEAN-tilbehøret på et varmt komfur, da det kan blive beskadiget. Tilbehøret kan tåle temperaturer op til 250°C. Varm aldrig tilbehøret op uden mad eller bagværk.

Vask tilbehøret grundigt af med varmt vand og opvaskemiddel, før du anvender delene første gang.

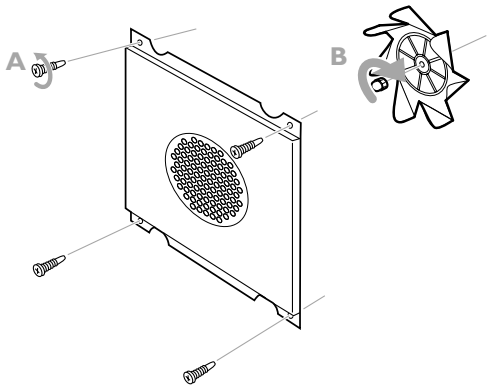
Hvis du følger disse råd og tips, vil dit SUPER CLEAN-tilbehør holde længe og blive ved med at være let at rengøre:

- Brug redskaber af plast eller træ i stedet for metal, der kan beskadige pladen.
- Husk at gryder med ru bund kan beskadige tilbehøret.
- Den medfølgende plastkniv er egnet til at skære bløde kager.
- Rengør tilbehøret med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand eventuelt tilsat opvaskemiddel. Brug ikke opvaskemaskine.
- Brug aldrig ståluld eller skarpe genstande til rengøring.

Varmluftblæseren

Blæseren kan afmonteres ved rengøring, men VÆR FORSIGTIG, da blæseren har skarpe kanter.

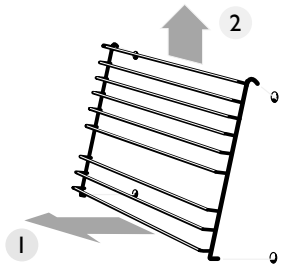
1. Kontroller, at ovnen er kold og at der er afbrudt for strømtilførelsen.
2. Løsn de fire skruer A ved hjælp af en stjerneskruetrækker og tag ovnens bagbeklædning af.
3. Hold forsigtigt i blæserhjulet og drej møtrikken med uret ved hjælp af en lille skiftenøgle.
4. Vask blæserhjulet af i hånden med varmt sæbevand.
5. Husk at sætte pladen på plads igen. Sørg for, at skruerne er spændt ordentligt fast.



Tilbehøret til ovnen

Løsn ovnribben i de nederste hjørner (1), løft den skråt opad og tag den ud (2). Vask ribberne (og andet muligt tilbehør, så som grillrist og grillspid) af i hånden eller i opvaskemaskinen. Hvis de er meget snavsede, kan de lægges i blød, inden de rengøres med f. eks Rens-let.

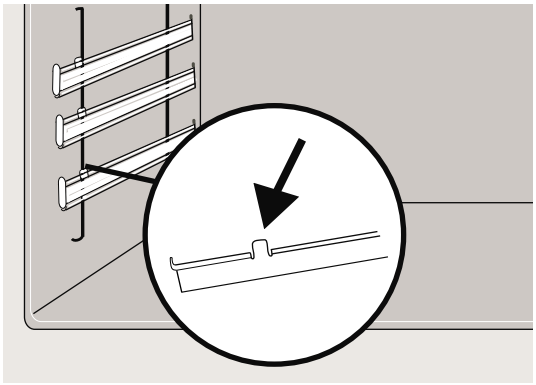
Bagepladerne, også eventuelle plader ”for den professionelle”, og bradepanden tørres af med køkkenrulle og kan efter behov vaskes af i hånden. Fastbrændte pletter fjerner du med en paletkniv (gælder dog ikke plader ”for den professionelle”).



Udtræksskinner

Obs! Sørg for, at komfurets væltesikring er monteret. Se side 5.

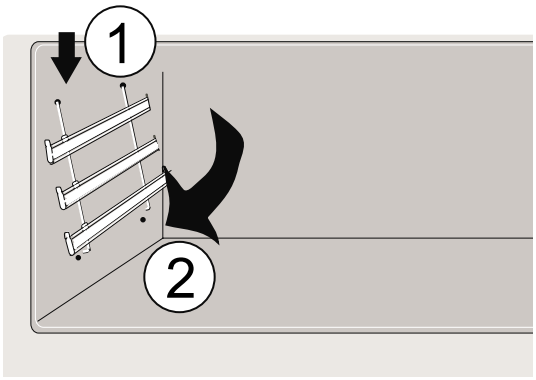
Udtræksskinnerne erstatter de sædvanlige ovnribber, som er monteret i ovnen ved levering (gælder for den store ovn). De består af tre skinner, som kan trækkes ud. Bagepladen, bradepanden og ovnristen kan så placeres på disse skinner. Til at holde pladen fast findes en styretap (se billedet). Udtræksskinnerne gør det lettere at tilberede mad. Når du f.eks. skal dryppe en steg eller vende pommes frites, trækker du bare bradepanden ud på skinnerne.



Montering/afmontering af skinnerne

Montering af skinnerne

Fjern først de ovnribber, der sidder i (se side 27). Klik så skinnen fast i først de øverste huller (1) og dernæst i de nederste (2). Tryk til. Der findes en låseklips i det forreste nederste hul.



KONTROLLÉR, AT STYRETAPPEN VENDER UDAD OG FREMAD.

Afmontering af skinnerne

For at fjerne skinnerne skal du først løsne dem fra de nederste huller og derpå de øverste, da der er en krog øverst. Afmontering af skinnerne skal ske på samme måde som afmontering af ovnribber på side 27.

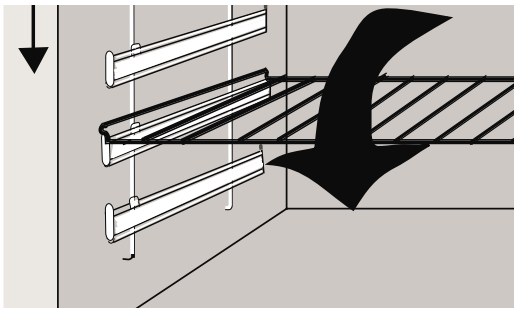
Skinnerne skal være skubbet helt ind i ovnen, når ovnlågen lukkes.

Anvendelse af riste og bageplader

Det er vigtigt, at ovnrist, bageplade, specialbageplade og bradepande sidder fast mellem stoppet i skinnernes forkant og bagkant, så de ikke falder af. Skinnerne skal være skubbet helt ind, når risten/pladen/bradepanden sættes på. For at bagepladen kan være så stabil som muligt, skal den affasede kant vende indad i ovnen. Træk forsigtigt i tilbehøret under brug, så pladen/brandepanden eller formene ikke falder ned af skinnerne. Maks. belastning 20 kg.

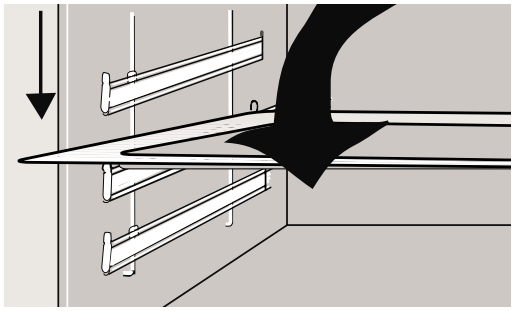
Brug af ovnrist

Placér først ovnristen ved bagkanten, så er den lettere at sætte fast mod forkanten. Styretappen benyttes ikke sammen med risten. Ovnristen kan ikke placeres i brandepanden.



Brug af bageplade og bradepande

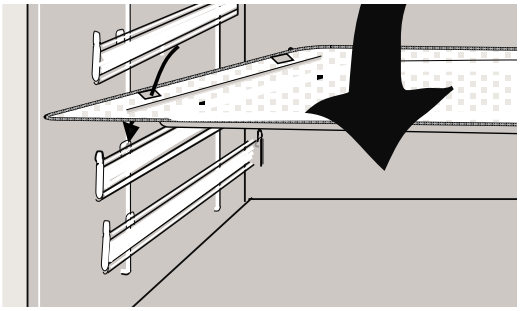
Placér bagepladen/bradepanden ved bagkanten og sæt den fast mod forkanten. Styretappen glider ind i en udskæring i bagepladens/bradepandens kant, så bagepladen/bradepanden holdes på plads.



Obs! Kontrollér, at styretappen er gledet i under pladen/bradepanden og at pladen/bradepanden hviler på skinnen. Ellers kan den falde af, når skinnen er trukket ud.

Brug af specialbageplade

Placér først pladen ved bagkanten og sørg for, at styretappen glider ind i hullet i pladen. Styrestiften sørger for, at pladen sidder godt fast.



Rengøring af udtræksskinner

Tag skinnerne af (se side 27). For lettere at fjerne snavs og fedt kan de lægges i blød i vand og opvaskemiddel. Vaskes af i hånden. OBS! MÅ IKKE VASKES AF I OPVASKEMASKINE. Dette vil fjerne alt fedt og forringe skinnernes glideevne.

For at skinnerne skal glide lettere, kan du smøre lidt madolie på kuglerne i skinnerne.

Sikkerhedsfunktioner

Funktionslåsen

Med ovnenes FUNKTIONSLÅS i låst position forhindrer du, at børn "anvender" ovnen. Hvis nogen ved et uheld trykker på en ovnknap, sker der ingenting, da to knapper skal trykkes ind samtidig for at slå en funktion til eller ændre den. Det kan små børn ikke gøre.

SÅDAN LÅSER DU:

1 Tryk på og hold den inde.

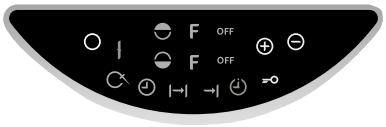
2 Tryk så på og hold knapperne inde (i ca. seks sekunder), indtil tændes på informationsdisplayet.

OBS! Når du senere skal bruge en låst ovn, skal du holde inde hele tiden, mens du indstiller, ændrer eller tjekker noget.

SÅDAN LÅSER DU OP:

1 Tryk på og hold den inde.

2 Tryk så på og hold knapperne inde, indtil slukkes på informationsdisplayet.



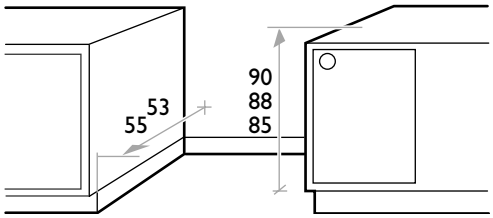
Installation

Installation af komfuret skal udføres af en AUTORISERET EL-INSTALLATØR. Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Benyt handsker, når komfuret skal flyttes.

Før komfuret installeres, kontrolleres det, at komfurets mål stemmer overens med den øvrige indretning af køkkenet. Mål derfor køkkenbordets højde fra gulv til bordpladens overside og soklens dybde fra væg til soklens forkant (SE BILLEDET) . Komfuret kan også installeres op mod en væg eller et højskab på den ene side og en frasætningsplads på den anden side.

Ved leveringen er komfurets sokkel tilpasset en bordhøjde på 90 cm og en sokkeldybde på 53 cm. Højde og sokkeldybde kan ændres efter behov, så komfuret passer til en bordhøjde på 85, 88 eller 90 cm og en sokkeldybde på 55 cm (se nedenfor).

Kontroller at komfurets kabel ikke kommer i klemme, når komfuret skubbes på plads.

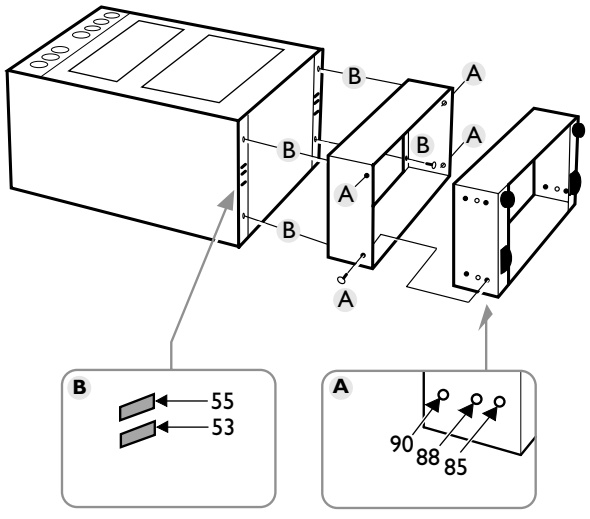


Ændring af sokkelhøjde og -dybde

53 cm er mindste sokkeldybde for komfuret. En mindre sokkeldybde kan resultere i, at komfuret vipper forover ved tung belastning af ovnlågen.

Hvis begge mål skal ændres, bør det gøres samtidigt. Følgende punkter skal dog gennemlæses, før arbejdet påbegyndes.

1. Læg forsigtigt komfuret ned (SE FIG.). Benyt f.eks. flamingopladerne fra emballagen som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru skruerne A (4 STK., SE FIG.) ud. Hvis man kun ønsker at ændre højden, trækkes den indre sokkel lidt ud. Træk i de beslag, hvor hjul og fødder er monteret. OBS! Vær forsigtig, der er skarpe kanter under komfuret. Læs videre fra og med punkt 5. For at ændre dybden trækkes soklen helt ud.
3. Skru skruerne B (4 STK., SE FIG.) ud og fjern den udvendige sokkel.
4. Fastgør den udvendige sokkel i positionen 55 cm. (SE FIG. B). Skruerne B skrues i (glem ikke underlagsskiverne), og den indre sokkel skubbes lidt ind.

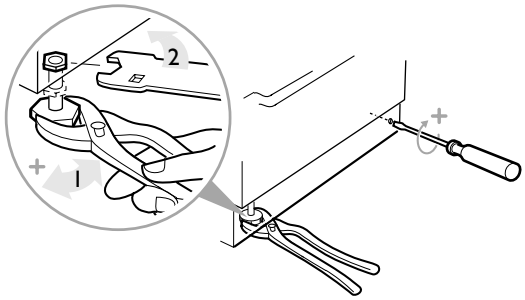


5 Skru A i igen enten i hullet til 85, 88 eller 90 cm bordhøjde (SE FIG. A).
6 Rejs komfuret op, og tilslut det til elnettet. Skub komfuret ind på plads og niveaujustér komfuret, inden sikkerhedsudstyret monteres.

Niveaujustering

Komfuret skal stå lige, så at f.eks. fedt fordeles jævnt på en stegepande. Brug et vaterpas, eller stil en stegepande med vand i på pladen for at kontrollere, at komfuret står lige.

Efter behov kan komfurets hjul og fødder sænkes eller hæves (-6+12mm.) fra forsiden af soklen. Anvend en stjerneskruetrækker til at justere de bageste hjul og en papegøjetang til de forreste fødder (1). Når komfuret står lige, "låses" fødderne med møtrikkerne. Brug den medleverede nøgle, og skru mod uret (2).



Elektrisk tilslutning

Installation af komfuret må kun udføres af en AUTORISERET EL-INSTALLATØR. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skade på person og-/eller ejedom.

Komfurer, der leveres med ledning og stik, skal tilsluttes en jordet stikdåse. Vi anbefaler tilslutning af komfuret til følgende alternativ.

Spænding	*Sikring*
230V 3N fase	3x16A

Tilkoblingsalternativet for komfuret er vist på skiltet bagpå. Tilslutningseffekt og spænding er angivet på dataskiltet (se komfurets højre side).

Fejl og mangler / Afhjæplningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet ”Service”

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge ”Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

FORBEHOLD:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold.

- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

Indgreb i komfuret må kun udføres af Electrolux Hvidevare–Service eller af en serviceorganisation, der er godkendt af førnævnte. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skade på person og/eller ejendom samt forringe komfuret.

Hvis der opstår problemer med komfuret, findes der forslag til afhjælpning på s. 40 og 41. Hvis dette ikke kan afhjælpe problemet, eller der skal bruges reservedele kontaktes vort servicecenter. Brug kun reservedele leveret af Electrolux Service A/S.

Service og reservedele

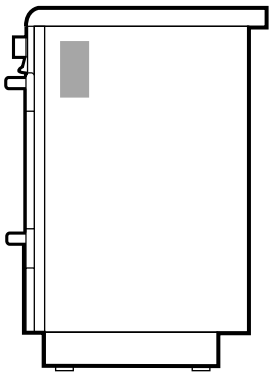
Electrolux Hvidevarer–Service har servicecentre fordelt over hele landet. Her er det muligt at bestille service samt købe reservedele. Benyt venligst nedenstående telefonummer: 70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center. Adresser på service-centre:

ELECTROLUX SERVICE A/S
Servicecenter Øst
Hedesvinget 3-5
2640 Hedehusene

ELECTROLUX SERVICE A/S
Servicecenter Vest
Johann Gutenbergs Vej 8
8200 Århus N

På typeskiltet, på komfurets højre side, findes forskellige data om komfuret. Skriv disse oplysninger op her nedenfor, så de er lette at finde, hvis der bliver brug for service.



Model:

Produkt nr:

Serie. nr:

Betegnelse:

Tekniske oplysninger

Ret til ændringer forbeholdes. Dette apparat opfylder kravene i EF-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

	QSG 6145	QSG 7145
Bredde (mm):	597	697
Højde ved levering (mm):	900	900
Dybde (mm):	595	595
Volumen, stor ovn (liter):	46	46
Volumen, lille ovn (liter):	26	26
Totale effekt 400V-komfur (W):	14271	14271
VARMEFELTER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
Bagerste venstre	140/140x250	1100/2000
Bagerste højre	120/180	900/1800
Forreste venstre	210	2300
Forreste højre	140	1200
ENERGIKLASSE		
Lille ovn	B	B
Stor ovn	B	B
ENERGIFORBRUG		
Traditionel opvarmning (kWh), lille ovn	0,79	0,79
Traditionel opvarmning (kWh), stor ovn	1,10	1,10
Varmluft (kWh)	0,99	0,99
KOGETID STANDARDBELASTNING		
Traditionel opvarmning (min), lille ovn	49	49
Traditionel opvarmning (min), stor ovn	51	51
Varmluft (min)	44	44
AREAL AF BAGEPLADE (cm^2)	1500	1500

Energimærkningen af den store ovn er udført ved opvarmningsfunktionen Varmluft. Energimærkningen af den lille ovn er udført ved opvarmningsfunktionen Traditionel opvarmning.

KONTROLLAMPER af blinklampetypen.

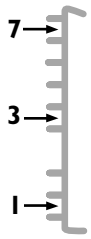
OVNSLAMPER med E-14 sokkel, mærket 230-240V, 25W og 300ºC.

Tabeller

Bagning

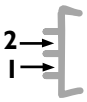
	°C			Minutter	°C		Minutter
Landbrød	225	N	N	30 – 35	200 – 225	2 + 5	25 – 30
Boller (rug, grahams)	225	M	M	8 – 12	185 – 200	2 + 5	10 – 15
Hulkage	200 – 225	M	M	10 – 15	185 – 200	2 + 5	15 – 20
Kuvertbrød	225 – 250	M	M	8 – 10	200	2 + 5	8 – 12
Sigtebrød	200 – 225	N	N	30 – 40	185 – 200	2 el. 3	30 – 40
Rugbrød	175 – 200	N	N	50 – 60	165 – 185	2 el. 3	50 – 60
Stenger/kranser	200 – 225	N	N	15 – 20	185 – 200	2 + 5	15– 20
Marengs	100 – 125	M	N/M	40 – 50			
Muffins	225	M	N/M	10 – 12	200	2 + 5	15 – 18
Mørdejskage	175 – 200	M	M	5 – 10	175 – 185	2 + 4	5 – 10
Pebeskage	175	M	M	5 – 7	165 – 175	2 + 4	5 – 10
Roulade	225 – 250	M	M	5 – 7			
Scones	225 – 250	M	M	8 – 10	200 – 225	2 + 5	10 – 12
Sandkage, tung	150 – 175	N	Rist på bund	50 – 60	150	2 + 5	50 – 60
Sandkage, let	175	N	Rist på bund	35 – 45			
Lagkagebund	175 – 200	N	N	30 – 40	165 – 180	2 + 5	30 – 40

Placering i ovn



STORE OVN HAR SYV RIBBER (SE FIG.):

Ø = Øverste del af ovnen (ribbe 5–7).
M = Miderste del af ovnen (ribbe 3–4).
N = Nederste del af ovnen (ribbe 1–2).



LILLE OVN HAR TO RIBBER (SE FIG.):

M = Miderste del af ovnen (ribbe 2).
N = Nederste del af ovnen (ribbe 1).

Madlavning og grillning

Max 250°C vid grilling	°C	°C			°C		Min.	°C
Bovsteg	175		N	N	160	2 el.3		75
Budding, fad	200 – 225		N/M	N	185 – 200	2 o 5		
Bøf, ca 1,5 cm		250	Ö	–			5 –7	
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ö	–			10	
Fisk								
.. kogning	200		N	N	185	2 el.3		
.. kogning i egen lage	100		N	N	100			
.. stegning	200 – 225		N	N	200	2 el.3		
Flæskepandekage	225		M	N	200	2 el.3		
Frikadeller i bradepande	225		M	N/M	200	2 o 5		
Gratin	225		N/M	N/M	200	2 o 5		
Grillpølse		250	Ö	–			5	
Hamburger,, frossen 90g		250	Ö	–			8 –10	
Kartofler, bagte	225		M	N/M	185 – 200	2 o 5		
Kylling	175		N/M	N	160 – 175	2 el.3		
Kylling, halv *		200 – 225	N	–			40 –50	
Kødrand	175 – 200		N/M	N	175	2 el.3		
Mørbrad (okse, svine, vildt)	175		N/M	N	160	2 el.3		55 –60
Nakkekotelet, ca. 1,5 cm		250	Ö	–			15 –20	
Omeletter	200 – 225		M	N				
Piroger	225		M	N/M	200	2 o 5		
Pizza	250		M	M	225	2 o 5		
Ribbensteg *	175	200 – 225	N	N	160 – 175	2 o 5		
Roastbeef	125		N	N	125	2 el.3		55 – 60
Sild	225		M	N/M	200	2 o 5		
Skinke, fersk	175		N	N	160	2 el.3		70
Soufflèer	175 – 200		M	–				
Steg (kalv, lam, vildt)	175		N	N	160	2 el.3		70 –75
Steg (okse)	125		N	N	125	2 el.3		70 –75
Svinekam	175		N	N	160	2 el.3		80 –85
Svinekoteletter, ca 1,5 cm		250	Ö	–			12 –15	

* Vælg den laveste temperatur hvis der bruges grillkrydderier eller olie.

Udtræksskinner

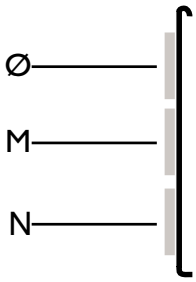
Bagning

	°C		Minutter	°C		Minutter
Hulkager	200–225	M	10–15	170–180	2 & 5	20–25
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	175–185	2 & 5	12–15
Landbrød	225	N	30–35	175–185	2 & 5	40–45
Landbrød, lette formbrød	200–225	N	30–40	170–180	2 el. 3	45–50
Landbrød, tunge	175–200	N	50–60	160–185	2 el. 3	55–65
Marengs	100–125	M	40–50			
Muffins	225	M	10–12	170–180	2 & 5	20–25
Mørdejskager	175–225	M	5–10	140–160	2 & 4	10–25
Peberkager	175	M	5–7	140–160	2 & 4	10–15
Roulade	225–250	M	5–7			
Sandkage, let	175	N	35–45			
Sandkage, tung/fin	150–175	N	50–60	150	2 & 5	50–60
Scones	225–250	M	8–10	175–185	2 & 5	12–15
Små gærbrød, boller o.l.	225	M	8–12	170–180	2 & 5	12–15
Stænger/kranse	200–225	N	15–20	170–180	2 & 5	20–25
Tærtebund	175–200	N	30–40	165–180	2 & 5	30–40

Placering i ovn

OVNEN HAR SYV RILLER (SE FIGUREN).

Ø = øverste del af ovnen
M = Miderste del af ovnen
N = Nederste del af ovnen



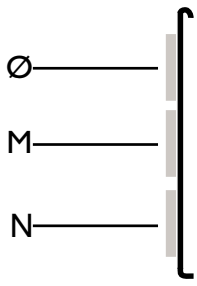
Grill & Madlavning

Max 250°C ved grilling Max 200°C ved turbogrill	°C	°C		Minutter		°C		°C
Fisk								
– kogning	200				N	185	M	
– stegning	200 – 225				N	200	M	
Flæskepandekage	225				M	200	M	
Gratin	225				N/M	200	M	
Grillpølse		200	250	5-8	Ö			
Kylling	175				M	160 – 175	M	
Kylling, halv *		200	225	40-50	N		M	
Frikadeller i bradepande	225				M	200	N/Ö	
Kødbrand	175 – 200				N/M	175	M	
Piroger	225				M	200	N/Ö	
Pizza**								
Kartofler, bagte	225				N/M	185 – 200	N/Ö	
Ribbenssteg*	175	200	225		N	160 – 175	M	
Roastbeef	125				N	125	M	55 – 60
Skinke, fersk	175				N	160	N/M	70
Steg (okse)	125				N	125	M	70 – 75
Steg (kalv, lam, vildt)	175				N	160	N/M	70 – 75

Placering i ovn

OVNEN HAR SYV RILLER (SE FIGUREN).

Ø = øverste del af ovnen
M = Miderste del af ovnen
N = Nederste del af ovnen



Praktiske råd og tips

Problem	Årsag	Afhjælpning
Brød, boller, bløde kager bliver flade.	For lav temperatur i ovnen medfører, at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen og bliver fladt.	Sammenlign den indstillede temperatur med den, der anbefales i tabellen eller opskriften.
	Brød-/bolledejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævning på bagepladen giver et fladt resultat. Brød-/bolledej skal hæve ved stuetemperatur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage.	Sammenlign hævetiden med det, der anbefales i opskriften.
	For lidt gær eller bagepulver.	Se efter i opskriften, om der er brugt nok.
	For varmt fedstof/væskeblanding ødelægger gærens virkning.	Kontrollér, at væskens temperatur er 37° for frisk gær. Se anvisningen på emballagen for tørgær.
Brød, boller, bløde kager bliver for tørre.	For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød.	Se efter i opskriften, om der er brugt den rigtige slags mel og væske/melmængde.
	For lav temperatur i ovnen bevirker, at bagværket skal stå i ovnen for længe for at blive færdigt og dermed bliver tørt.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
Bagværk/mad bliver for mørkt eller bagt ujævnt.	Ved for høj temperatur i ovnen bliver bagværket/maden for mørk, inden den er færdig.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
	For høj placering af bagværk/mad ved traditionel varme giver for høj overvarme, modsat effekt ved for lav placering.	Se efter i tabel eller opskrift, om De har valgt den rigtige rille i ovnen.
	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker, at luften ikke kan cirkulere rigtigt.	Se efter i tabellen, om De har valgt den rigtige rille.
	Temperaturen skal normalt vælges 15-20% lavere ved brug af varmluftfunktion end de temperaturer, der gælder for traditionel varme. Med varmluft kan farvningen blive noget ujævn.	Se efter, om temperaturen er rigtig. Sæt temperaturen 5–10° ned.
	Lynstarten er indkoblet.	Kontroller, at funktionsknappen er sat på den ønskede funktion.
Bagværk/madretter bliver lyse.	Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen.	Kontroller, at der ikke er aluminiumsfolie på ovnens bund.
	Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme.	Skift eventuelt til mørkere forme.

Problem og afhjælpning

Foretag aldrig selv noget indgreb i komfuret, så det kan forårsage skade på person og/eller ejendom. Nedenfor er der forslag til, hvad man selv har lov til og evt. kan gøre ved et problem. Hvis det ikke hjælper – så ring efter service.

Problem	Årsag/afhjælpning
Der er ikke strøm til komfuret.	Se efter: • SIKRINGEN/SIKRINGERNE. • om STIKKET sidder rigtigt. • om HFI RELÆET er slået til.
Komfuret fungerer ikke og en streg lyser i displayet	Kontakt service
Kogezonen fungerer ikke og "SAFE" lyser på informations-displayet.	Kontrollér om pladelåsen er slået til. Benyt den låste kogeplade eller kobl pladelåsen fra, se side 15.
Kogezonerne fungerer ikke og der er en lysende streg i informationsdisplayet.	Strømmen til kogepladen er af sikkerhedsgrunde slået fra (se side 12). Drej alle knapper på nul og tænd så for den kogezone, du vil bruge.
Det tager lang tid at koge/stege	Kontroller at du vælgt en gryde/pande med god varmeledning-sevne (se s. 13)
Tasterne til ovnen fungerer ikke.	Åben funktionslåsen (se s. 30).
Ovnlampen lyser ikke.	Udskift defekt pære (se side 26).
Lågelåsen fungerer ikke.	Sæt lågelåsen i funktion, (se s. 6).
Stegetermometeret fungerer ikke.	Er der trykket på den rigtige tast? Tag termometeret ud og prøv at sætte det ind igen. Programmer den ønskede temperatur (se s. 23).
Grillspiddet roterer ikke	Kontrollér at spiddet ligger rigtigt i holderne og at grillspiddets spids sidder ordentligt i hullet på ovnens bagvæg.
Uret går forkert – slet ikke.	Indstil uret rigtigt (se s. 7).
Minuturet fungerer ikke.	Programmer den ønskede tid (se s. 20).

Skrotning

1. Demontér ledningen fra vægudtaget.

2. Klip ledningen af helt inde ved komfuret.

3. Sæt lågelåsene ud af funktion, for at forhindre at små børn bliver låst inde i ovnen.

Kontakt kommunen for nærmere vejledning m.h.t. korrekt destruktion.

Trykt på miljøvennlig papir

2B tecknare ab

© ABS-PCC 2003-12-02

Husqvarna Husholdningsapparater A/S
email: ordrekontor.dkm@notes.electrolux.dk www.husqvarna.com

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.